

Emcesa celebra el Día Mundial de la Alimentación reafirmando su compromiso con una alimentación de calidad

- Embutidos del Centro, S.A. ha ampliado la variedad de productos que en la actualidad tiene en el mercado manteniendo su compromiso con los clientes

- La compañía cárnica continúa su apuesta por mantener unos estándares de producción innovadores, saludables y con la máxima calidad

Coincidiendo con la celebración del Día Mundial de la Alimentación, el próximo 16 de octubre, EMCESA ha ampliado durante los últimos meses la variedad de productos que en la actualidad tiene en el mercado, manteniendo su compromiso con los clientes a través de una apuesta firme por ofrecer únicamente productos de la más alta calidad a sus clientes.

Los últimos lanzamientos e innovaciones de la compañía toledana avalan este compromiso, además de una mejora constante en los estándares de calidad implantados en su cadena de producción.

“Emcesa cuenta con unos rigurosos procesos de calidad y seguridad alimentaria, que nos permiten obtener productos de calidad a través de diferentes proyectos de innovación, con los cuales podemos ofrecer al consumidor productos saludables adaptados a las nuevas tendencias de los consumidores actuales”, ha destacado Javier Mancebo, director general de la compañía.

Una apuesta firme por la obtención de alimentos más saludables

EMCESA, especialista en la elaboración de productos cárnicos de primera calidad, y fiel a su carácter innovador, ha logrado obtener nuevos productos cárnicos frescos mejorados y más saludables a partir de la sustitución de grasas animales por otras grasas alternativas de origen vegetal o marino. Este proyecto en concreto, ANPROCAF, desarrollado de la mano del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), ha permitido elaborar productos con un perfil nutricional más saludable para el consumidor, los cuales próximamente estarán en los lineales.

El objetivo es alcanzar a los diferentes tipos de consumidores ofreciendo productos adaptados a sus necesidades. Todos los departamentos de la empresa están alineados con esta filosofía innovadora de mejora continua de los procesos para obtener alimentos saludables adaptados a todos los gustos y tendencias.

En este sentido, Emcesa ha implantado en el mercado dos nuevas líneas alternativas que responden a los nuevos hábitos de consumo. Por un lado, dentro de su variedad de platos precocinados, la empresa ha relanzado en este ejercicio de la nueva generación de recetas que combinan diferentes alimentos variados listos para consumir: Limo & Lima. Tres tipos de platos con verduras, cereales y carnes magras aptos para todos los paladares.

Por otro lado, su apuesta vegana, la línea NO MEAT, que actualmente está en plena fase de desarrollo con la creación de nuevos productos, y que ahora está protagonizada por la hamburguesa "Burggie", sin gluten ni soja, apta para personas con cualquier tipo de intolerancias.

Datos de contacto:

Noemí Rodríguez
692666256

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Castilla La Mancha Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>